AMRESCO Agarose 3:1 HRB (E776-100G)

・高分離能ブレンド
・ゲル強度が高いため小さいフラグメントの分離の際に便利です
・ブロッティングアプリケーションにぴったりです

ゲル濃度(%)	最適な分離範囲(bp)	推奨バッファー
1.00	500−2,000	TBE
2.00	250−750	TBE
3.00	125−500	TBE
4.00	50−250	TBE

＊より詳細な製品情報は、弊社ウェブサイトの Product information（英文）をご覧ください。
http://www.mstechno.co.jp/prod/pdf/denki001_4.pdf
アガロースのページ巻末にあります。

ご使用方法

電子レンジを使った溶かし方

1. Agarose を量り取り、フラスコ等に入れたバッファーとよく混合します。

2. Agarose 、バッファーを入れた容器全体の重量を量っておきます。

3. 電子レンジ(強)で 30 秒間加熱します。

4. 溶液をよく混合します。

5. 3 と 4 の手順をもう 1 回行います。

6. 電子レンジ(強)で、溶液が沸騰するまで過熱します。

7. 電子レンジから容器を出し、1～2 分静置して粗熱を取ったら、溶液を混合します。

8. 再び電子レンジで 15 秒間加熱します。

9. アガロースの固まりが残っていないか確認し、完全に溶けるまで電子レンジ加熱を繰り返します。

10. 容器全体の重量を量り、減った分だけ水を足します。

11. スターラーで溶液を混合しながら、50～55℃になるまで冷まします。

12. ゲルトレイにアガロース溶液を流し込みます。

13. すばやく、気泡が入らないようにコームをセットします。

14. アガロースがゲル化するまで静置します(30～45 分間)。

株式会社エムエステクノシステムズ

●大阪　電話 06-6396-6616

●東京　電話 03-3235-0673